

MYZYM ULTRA EXTRACT™

PREPARADOS ENZIMÁTICOS

Extracción del color y ganancia de estructura en condiciones difíciles.

↓ APLICACIONES ENOLÓGICAS

MYZYM ULTRA EXTRACT™ es un preparado de enzimas pectolíticas y de actividades complementarias altamente concentradas que aceleran considerablemente la degradación de las paredes celulares constitutivas del grano de uva.

Gracias a su espectro amplio y activo, **MYZYM ULTRA EXTRACT™** es la formulación enzimática adaptada a la elaboración de los vinos procedentes de uvas tintas de potencial elevado. En este tipo de vendimia permite estabilizar rápidamente el color y concentrar la estructura envolviéndola gracias a la acción de los polisacáridos procedentes de las pectinas hidrolizadas.

En uvas menos ricas, **MYZYM ULTRA EXTRACT™** permite ganar color y taninos significativos, limitando los triturados y los trabajos mecánicos necesarios para su extracción. El coeficiente de mosto flor/vino de prensa se ve mejorado, contribuyendo a la calidad global del vino obtenido: más volumen en boca, más color, más estructura, pero menos astringencia.

↓ CARACTERÍSTICAS

- Origen: extractos concentrados y purificados de diferentes cepas de *Aspergillus niger*.
- Composición enzimática principal: poligalacturonasas, pectinesterasas y pectinasas. Contiene actividades pectolíticas secundarias que permiten la hidrólisis de regiones pécticas ramificadas, así como actividades hemicelulasas y celulasas que facilitan la fragilización del grano de uva.
- Actividad cinamilesterasa: no detectable.
- Forma: microgránulos perfectamente solubles.

↓ DOSIS DE EMPLEO

- 1 a 2 g/100 kg uvas vendimiadas o 1 à 2 g/hL.

↓ MODO DE EMPLEO

Suspender en 10 veces su peso de agua fría. Mezclar hasta que la completa disolución. Incorporar lo antes posible: en la tolva de vendimia, en el encubado o en el mosto.

Utilizar un sistema de goteo, bomba dosificadora u otro sistema de dispersión que permita una perfecta homogeneidad en la uva vendimiada o el mosto. Tras su incorporación al mosto, homogeneizar mediante remontado.

No realizar ningún tratamiento con bentonita durante el enzimado.

↓ PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN

- En cajas de 100 g y de 250 g.

Conservar en un sitio seco, bien ventilado, exento de olores, a una temperatura comprendida entre 5 y 25°C. Una vez abierto, el producto debe utilizarse rápidamente. Después de la preparación, utilizar el mismo día.